

## **Forløbet op til**

---

For at gøre sig klar til de tre hårde, men spændende aftener har hvert hold gået igennem en masse forberedelser.

Kokkene og tjenerne var ude og besøge restaurant Brasserie Degas for at se og lære arbejdsmiljøet. En fantastisk tur med gode fif de kunne tage med sig hjem.

Tjenerne øvede sig flittigt med at balancere flere tallerkner på den gang og lærte om at servicere kunder.

I danselokalet blev svedt for at få dansetrinene til at stemme overens med de fire dansere. Desværre gik den ene danser tabt, begrund af skade. Men for at danserne kunne danse rytmisk i takt skulle der selvfølgelig bruges et band. Et band bestået af trommer, bas, klaver og en fin sangerinde. Dette er formlen til et rigtig godt show. De skulle selvfølgelig ikke danse i mørke, derfor havde sceneteknikerne helt styr på lys og lyd.

Men den endelige franske stemning, som har kunnet mærkes i restauranten de tre aftner, havde vores oppynterhold sørget gevaldigt for. Der var rød løber, sorte pap silhuetter af flotte cancan damer og ikke mindst blomsterne, og de levende lys satte prikken over i'et.

For at omverdenen har vidst besked om vores franske projekt og restauranten har været fyldt, skulle marketing kontakte presse, tiltrække kunder, lave hjemmeside og skaffe flotte plakater, flyvers og få vores meddelelse ud på fronter og JSNYT.

Vi skulle også have et overblik over vores beløb og det stod vores kære regnskabsfolk for. Efter marketings reklamer stod regnskab klar til at tage imod kunders bestillinger. Et forløb som helt klart har været det hele værd. En oplevelse vi aldrig vil glemme. Og det håber vi heller ikke vores gæster gør.

## **Premieren af *'Place Pigalle'***

---

Nu det nu. Sandhedens time. Vi går imod tre dages hårdt arbejdende dage med mad, musik, dans, klapsalver og højt humør. Vil vores projekt lykkes, vil gæsterne gå tilfredse fra restauranten og vil vi selv være tilfredse med vores indsats i sidste ende.

Alle er spændte og står klar til spring.

Tjenerne står ret langs indgangen parate til at byde velkommen. Der bliver slebet knive og tændt ovne i køkkenet, mens processen bliver tænkt nøje igennem.

Alle er på nu, med hver deres opgaver. Ingen kan rigtig vide hvordan det vil gå, men én ting er sikkert, hvis alle arbejder er friske og glade, så skal vi nok få det hele til at gå op i en større enhed, en enhed som vi har forberedt og knoklet for fire torsdage i træk for at opnå.

Og om det lykkes! Det blev nogle skønne og underholdende aftner med en masse delikat fransk mad, glimmer og glitter og højt musik. Hver aften gik som sagt ud på at folk kommer og får en fantastisk aften som også set beskrevet på vores hjemmeside. De første gæster ankommer klokken seks tirsdag aften, hvor de bliver budt velkommen og spiser så deres første ret, forretten.

Senere er der show med live musik fra bandet, imens der bliver svinget med skørterne af smukke dansepiger med høj hat og røde læber. Senere kommer det endelige afslutningsnummer og gæsterne får tid til at nyde deres lækre deserter. Det næste hold ankommer halv syv og derefter går aften som sagt, magen til beskrevet ovenfor.

Flere af gæsterne fra Place Pigalle blev interviewet efterfølgende, hvilket gav os et godt indtryk af hvordan deres oplevelse på restauranten havde været.

Vi fik en masse god kritik og folk havde været glade og meget tilfredse med deres besøg på Place Pigalle.

Mange af gæsterne havde sat deres forventninger høje forinden, da de havde været med til tidligere restaurantprojekter på skolen, og forventet derfor at det mindst var lige så godt. Mange blev alligevel overrasket over vores enorme arrangement i projektet og var glade og begejstret. Og at have sluttet af med en omsætning på lidt over 41.000 kroner er vi meget tilfredse og stolte af. Lokalavisen har også været forbi restauranten og vi ender på forsiden med vores tre smukke dansepiger i front.

Af Lise Lynge og Sascha Lyberth  
*Johannesskolen 2011*

Af